

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TOURTE AUX POMMES DE TERRE COMME EN LIMOUSIN

Pour 4 personnes ou 2 grands gourmands :

Un moule à tourte ~ 23 cm

12 pommes de terre moyennes - 150 pâte brisée - 120g pâte feuilletée - une poignée de feuilles de persil plat - beurre doux à température ambiante - sel - poivre - 1 jaune d'oeuf - 3 càs crème fraîche épaisse -

Dans une casserole mettre les pommes de terre épluchées et lavées, ajouter une petite poignée de sel gros gris, recouvrir largement d'eau froide. Amener à ébullition, cuire à feu moyen 20 minutes~. Pendant ce temps, ciseler le persil ou le hacher au couteau. Sur le plan de travail fariné étaler la pâte brisée. Beurrer le fond et le bord du moule. Tapisser le fond de papier sulfurisé. Placer la pâte débordant largement du moule. Piquer le fond.

Préchauffer le four à 200°.

Répondre le persil sur le fond de pâte. Egoutter les pommes de terre, les couper en rondelles. Poser une première couche de pommes de terre, saler, poivrer, parsemer de copeaux de beurre. Disposer une deuxième et une troisième couches de pommes de terre sans oublier de saler et poivrer. Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné. Mouiller les bords de la pâte brisée. Placer la pâte feuilletée dessus. Coller les deux en pressant avec les doigts. Couper avec un couteau le surplus à ras le bord du moule. Rouler Le bord. Badigeonner tout le dessus de la tourte avec le jaune d'oeuf. Dessiner à l'aide du dos d'une fourchette en croix. Placer au centre une cheminée en papier sulfurisé.

Enfourner et cuire 20 minutes. Sortir la tourte du four (ne pas l'éteindre). Découper un chapeau sur le dessus de la tourte. Etaler la crème fraîche. Reposer le chapeau. Enfourner et cuire 10 minutes. Servir aussitôt.